



Ziegler Obstbrand aus Äpfeln und Birnen

Obstbrände - Deutschland

Der klassische Obstbrand für alle Tage und Gelegenheiten.

0,7 Liter - Vol 43%

€ 42,79 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 29,95

Artikel: Ziegler Obstbrand aus Äpfeln und Birnen

Land: Deutschland

Region: Baden Württemberg

Erzeuger: Ziegler Edelobstbrennerei

Fruchtsorte: Äpfel und Birnen, Kernobst; Herkunft: Streuobstwiesen in Franken

Alkohol: 43%

Aroma: Sortentypisches Fruchtaroma, leicht blumig, zart duftend, fruchtig frisch.

Geschmack: Glatt und elegant im Abgang, lang und fruchtig, weich, rassige Kraft, hocharomatisch.

Trinktemperatur: 16° - 18° C

Serviervorschläge: Als Digestif oder während des Menüs. Als Ergänzung zu einem Dessert mit korrespondierender Frucht (Sorbets und Frucht-Tartes).

Nur Äpfel und Birnen der Streuobstwiesen Frankens werden für diesen Ziegler Obstbrand verarbeitet. Keine Edelsorten, sondern originäre süß-saure Früchte verschiedener Sorten. Nach der Destillation und Lagerung vermittelt der Obstbrand die Assoziation einer selbst gepflückten Frucht vom Baum einer grünen Wiese. Für eine Flasche 0,7 l benötigt man 12 kg Streuobst.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Gebr. J. & M. Ziegler GmbH Edelobstbrennerei

Anschrift: Hauptstraße 26, 97896 Freudenberg

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 20.09.2021